

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

Año XVIII

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Miércoles 16 de Octubre de 1895

NÚM. 1710

LA ENSEÑANZA AGRÍCOLA

Por la prensa ha circulado estos días la noticia de que proyecta el Sr. Ministro de Fomento reformas muy radicales en los estudios que hoy se exigen para ser Ingeniero agrónomo.

Obra muy meritoria será ésta si se realiza con acierto; pero cuente el Sr. Bosch con que la deja sólo iniciada, si su labor se limita á modificar el plan de estudios. Consulte á los Ingenieros agrónomos que prestan servicio en provincias, y ellos le dirán que su entusiasmo por el progreso agrícola les solicita á dedicar sus talentos á iniciativas á labor más provechosa que la de ultimar algunos expedientes en la forma que deseen cuatro caciques de los que patrocinan, en todas las luchas electorales, candidatos ministeriales. Para esta tarea no se necesita terminar una carrera larga, difícil y costosa; basta con pasar algunos años en una oficina manejando papeles y adquiriendo el hábito de redactar cuatro formularios.

Hay que ver en provincias los aprietos por que pasan los jóvenes más ilustrados del Cuerpo de Ingenieros agrónomos, cuando por primera vez tienen que encargarse de la dirección de una oficina. Durante algunos meses, el escribiente más modesto tiene que pasar las horas asesando al jefe, pues éste desconoce cómo debe doblarse el papel, el formulario para redactar comunicaciones, la influencia de que gozan en las esferas oficiales los interesados en los expedientes que están al despacho, y, por último, no saben sortear las dificultades de modo que no se conceda ni se niegue una cosa, y el expediente siga sirviendo de arma política.

El aburrimiento y los desengaños agostan en flor los entusiasmos que siempre se sienten por la carrera en los primeros días de ejercerla.

Es una verdadera desdicha que, al salir de la escuela, no encuentren los Ingenieros agrónomos todo género de facilidades para llevar á la práctica los hermosos ideales que concibieron en las aulas. De ellas salen muchos creyendo que están destinados á realizar algo práctico y provechoso para la sociedad; pero, desgraciadamente, son poco duraderos esos optimismos.

Las reformas que con mayor apremio se vienen solicitando en favor del país agrícola y del prestigio y buen nombre del Cuerpo de Ingenieros agrónomos, debían empezar por retirar de Madrid la Escuela de Agricultura, pues este centro de enseñanza no tiene aquí ventajas de ninguna clase, y en cambio los estudiantes tropiezan con muchos y graves inconvenientes.

Es una indiscreción traer á la más populosa ciudad de España á jóvenes que están llamados á pasar la mayor parte de su vida en caseríos ó poblaciones de poca importancia. Al término de la carrera, los estudiantes han adoptado hábitos que contrarían por completo las exigencias de la delicada misión que después ha de confiarles el Gobierno.

La carrera de Ingeniero agrónomo, que debía estar al alcance de las fortunas más modestas, es de las que sólo pueden seguir los hijos de familias acudadas, y cuando éstos se ven en la Corte, extraños por completo á los goce de la vida campestre y solicitados de continuo por las diversiones, placeres y refinamientos de la moda, la vocación, si existía al empezar los estudios, se pierde, á la vez que se dan al olvido los hábitos de llaneza, laboriosidad y modestia adquiridos en el pueblo.

La Escuela de Agricultura insistimos en que debe estar en punto donde los jóvenes no encuentren más que aliente para consagrarse por completo al estudio y experiencias de la ciencia agrónoma.

Si para los que siguen la carrera de Ingeniero agrónomo encontramos graves inconvenientes en que sea Madrid el punto donde tienen que hacer los estudios, debe suponerse que mayores inconvenientes hemos de encontrar para que los hijos de modestísimos labradores vengán á la Corte con objeto de conseguir el título de perito ó capataz agrícola. Aquí cuesta más que en provincias el vestido y el pupaje, y es difícil que encuentren los labradores quien utilice sus servicios en

forma tal, que puedan sufragar los gastos de estudios con lo que les proporcione su trabajo.

Lo que se consigue haciendo venir á Madrid á esas pobres gentes, es fomentar la empleomanía, pues cuando por falta de recursos ó de vocación no pueden terminar la carrera, se dedican á los cabildos políticos, y ponen á contribución la paciencia y la influencia del Diputado de su distrito para que les consiga un destino.

Si se establecieran ocho ó nueve escuelas de peritos y capataces en las diversas regiones de la Península, otro sería el estado de nuestra agricultura á la vuelta de algunos años. De estos centros saldrían los verdaderos apóstoles de la ciencia agrónoma, pues los peritos y capataces viven en continuo roce con los obreros agrícolas, conocen bien las preocupaciones de éstos y saben teórica y prácticamente los medios que deben emplearse para extirpar de raíz el cáncer del rutinarismo.

Los Ingenieros agrónomos necesitan á sus órdenes personal numeroso y entendido que pueda secundar con entusiasmo toda clase de iniciativas.

Si el Sr. Bosch se decide á introducir reformas en los estudios agrónómicos, no se olvide de que hasta ahora no se ha concedido á las prácticas agrícolas la importancia que en justicia merecen. Menos clases y más trabajos de campo.

RIVAS MORENO.

LAS VIÑAS Y LOS VINOS de Manzanares

Esta comarca es una de las privilegiadas por la naturaleza para dar buenos frutos, clase y gusto fino, tanto en viñas como en uvas, vinos, mistelas, aguardientes y licores; pero sus cepas libres de filoxera no dan fruto tan abundante como en otros terrenos y regiones, confirmando aquello de que mucho y bueno no puede ser; por esto los viticultores de ésta no dan á sus majuelos cultivo forzado ó intensivo, abonándolos, podando á largos pulgares y dándole demasiada labor y riego (á pesar de no ser tierra arenosa fresca, y si caliza y arcilla con mantillo), que indudablemente produce más y mayor fruto cuando se les beneficia, pero de inferior calidad. Aquí se cultiva la viña por los propietarios labradores á la buena de Dios, como se hace el vino por los mismos á la lana de Juan Pascual, y así ganaron la fama, dejando que el terreno dé por sí su virtud buenamente sin forzarle, y que el vino, mistela y aguardiente se haga de una manera sencilla y limpia, al natural, resultando luego caldos tan puros, potables é higiénicos, como permite la superior calidad de las primeras materias empleadas; tanto cuanto tienen probado en todos los certámenes y grandes exposiciones extranjeras en que se presentaron, y en el comercio universal á que concurren, porque son vinos, mistelas y aguardientes que se adaptan bien á todos los gustos, países y razas, lo mismo en el Centro, Norte y Mediodía de España, que en Francia, Inglaterra, Alemania y América; siendo esto una verdad de tan antiguo probada, que los que compran las uvas y vinos á los cultivadores cosecheros terratenientes de Manzanares, jamás se arrepentirán.

No sucede lo mismo con otros viticultores industriales establecidos aquí, venidos algunos de otras comarcas á comerciar, para lo que prepararon grandes locales, magníficas bodegas con envases, pero sin viñas que cultivar ni uvas que coger.

Este país es muy hospitalario, y sus habitantes tan amables y deferentes con el forastero, que recibimos á los que vinieron con los brazos abiertos, guardándoles mil consideraciones, regalándoles algún terreno para ensanche de su bodega, consintiendo derrames sucios, no vigilando sus pesos y medidas, y hasta dejando que no paguen la contribución urbana é industrial que les corresponde por los grandes locales que han construido y alquilado, aparatos y máquinas de vapor que tienen é industrias que ejercen, creyendo sinceramente que ellos serían con el vecindario tan atentos é indulgentes

como la población ha sido con ellos, y que nos traerían beneficios y fama vinícola; pero visto que la mayor parte de las uvas, vinos y flemas inferiores que compran para su tráfico, son de otras comarcas, pueblos y provincias, presentándolos luego al mercado con la etiqueta de Manzanares, con lo que nada gana nuestro crédito productor, por cuanto sabemos de algunos remitentes avarientos mandaron partidas de vino que fueron desechadas y entregadas á la Autoridad, á causa de su mala clase, avería é impureza, y no ser ciertamente vino de uvas de esta población, varios vecinos y cosecheros han elevado dos instancias al Ayuntamiento y su Alcalde, pidiendo se establezca un arbitrio sobre las uvas, mostos, vinos y alcoholes forasteros que aquí se introduzcan, para que devenguen al penetrar dentro del término municipal diez céntimos de peseta cada 11,50 kilogramos de uva, 0,50 cada 16 litros de flemas, 1 peseta el vino, 2 el aguardiente y 5 el alcohol; que además se expendan los vinos con la etiqueta del punto de que procedan, que se amillaren los edificios, bodegas y fábricas por la cantidad que valgan, y que los fabricantes y comerciantes de vinos, mistelas, aguardientes y alcoholes, paguen la contribución urbana é industrial que merezcan, y que sus pesos y medidas sean vigilados para que las arrobas sean de 25 libras y los kilos de 1.000 gramos, dando conocimiento de esto al Sr. Delegado de Hacienda ó al Ministro del ramo en su caso, para que tratados así, de una manera tan justa como benigna, contribuyan á levantar las cargas del Estado y del Municipio, como cualquier mortal á quien nada se le debe.

JOSÉ LÓPEZ Y CAMUÑAS.

TEMPERATURA de fermentación

De la notable obra del Sr. Manso de Zúñiga *Conferencias enológicas*, tomamos las siguientes ideas que son ahora muy oportunas:

CUIDADOS É INCIDENTES QUE PUEDEN OCURRIR DURANTE LA FERMENTACIÓN

Ya hemos recomendado la importancia de la fermentación tumultuosa; es la gestación del vino; así que no basta prepararla en buenas condiciones, sino que es preciso además observarla, dirigirla, precaver ó remediar cualquier alteración para llevarla á feliz término.

Los italianos emplean una frase muy gráfica y adecuada: llaman á todos estos cuidados *el gobierno de la fermentación*.

Como el desprendimiento de burbujas y el ruido que produce el ácido carbónico que se desprende parece el de hervir un líquido, se emplean en el lenguaje vulgar como sinónimas las palabras fermentación, cocción y ebullición, y así las emplearemos también en estos apuntes.

Coccedero.—Al estudiar los edificios ya dijimos las condiciones que debe reunir; ahora sólo aconsejaremos que la temperatura del local para una buena fermentación debe ser de 16 á 20° centígrados, y la mejor 18.

Este dato es importantísimo; un termómetro bueno es un aparato de primera necesidad en toda bodega. Deben evitarse los cambios bruscos de temperatura.

La luz, tanto por la elevación de la temperatura como por su acción sobre los fermentos, favorece la fermentación.

Comienzo de la fermentación.—Una vez cargado el recipiente, conviene que la cocción empiece cuanto antes.

Teniendo el local la temperatura indicada y no estando fría la vendimia, principian á desprenderse burbujas de ácido carbónico á las cuatro ó seis horas, y si á las quince ó veinte no ha comenzado la fermentación, entonces debe corregirse por los medios que diremos más adelante al tratar de las fermentaciones paralizadas ó lentas.

MEDIOS DE CORREGIR UNA FERMENTACIÓN PARALIZADA Ó LENTA

Añadiendo mosto en fermentación.—Con lo cual no sólo se eleva la temperatura y se transmite al líquido cierto movimiento que favorece el principio de la ebullición, sino que realmente ejecutamos una siem-

bra, ó mejor dicho, un trasplanto de los hongos ya en desarrollo en el mosto que fermenta.

Recomendamos á los bodegueros que cuando se tienen vasos en plena fermentación y se están llenando al propio tiempo otros de vendimia, se vierta en el recipiente que acaba de cargarse como una vigésima parte del contenido de mosto que fermenta en buenas condiciones, eligiendo de la mejor variedad, y sobre todo de la uva más sana.

Así conseguimos que la ebullición principie antes y que las plantitas que producen la fermentación alcohólica se apoderen del mosto y ahoguen otros gérmenes que originarían fermentaciones perjudiciales.

Si el mosto se trasvasa en cubos ó baldes, se calientan teniéndolos en agua caliente para que al verter en ellos el mosto no se enfrie, sino que más bien aumente de temperatura, contrarrestando así las demás pérdidas de calor que sufre.

Este detalle que, como otros muchos de vinificación, parece insignificante, debe observarse.

Calentando una parte del mosto.—Se extrae una parte de mosto, del 5 al 8 por 100 del contenido, y se calienta á fuego lento sin que llegue á hervir, y á ser posible al baño-maria y empujando caldera de cobre completamente limpia, y cuando alcanza una temperatura de 65 á 70°, se vierte otra vez, teniendo cuidado de que no se enfrie, al vaso en que se quiere acelerar la fermentación.

Las ventajas por este medio de corrección son menores, pues así sólo conseguiremos elevar la temperatura del mosto.

El inconveniente de esta operación es que los caldos puedan tomar gusto á cocido ó arropado si no se guardan las prescripciones que hemos dicho al describir cómo se efectúa el calentado.

Se puede calentar también el mosto sin necesidad de extraer una parte de él.

Al efecto, se emplean estufas parecidas á las empleadas ordinariamente para calentar el agua de los baños y se mueven con frecuencia para que no estén siempre en contacto con el mismo líquido.

Mejor es llenar de agua hirviendo una vasija de metal ó barro, que no dé gusto al mosto, taparla herméticamente y sumergirla en el recipiente á distintas alturas.

Cuando se ha enfriado, se renueva el agua, y así conseguiremos elevar la temperatura.

El mismo aumento de calor se puede conseguir pasando por el líquido un tubo á modo de serpiente y haciendo circular por el agua caliente.

Elevando la temperatura del local.—Si esto conviniera á todos los mostos en el mismo contenido, y no debe pasar la temperatura de 25°, haciéndola descender lentamente á 18° tan pronto como la fermentación comienza.

Este medio de corrección se ha combatido por sus inconvenientes; inconvenientes que realmente existen, pero que son muy fáciles de obviar.

Al elevarse la temperatura del local, el sombrero, que está más en contacto con el ambiente que el resto del líquido, aumenta su temperatura y favorece la acetificación ó avinagramiento; mas si sumergimos con frecuencia el sombrero, conseguimos que no se avinagre y que ponga antes en equilibrio de temperatura el resto de la masa.

Que los humos perjudican y pueden dar mal sabor á los caldos, ya dijimos, al tratar de las condiciones de los edificios, las que deben reunir los caloríferos y su instalación.

Añadiendo vendimia recogida en horas de calor, que está dispuesta á entrar en fermentación; pero esta corrección es poco eficaz.

LA SIEGA MECÁNICA de los cereales

La Gaceta ha publicado una Real orden del Ministerio de Fomento, en la cual se dice que dicho Ministerio se preocupa seriamente de la mejora del cultivo cereal en nuestro país, tanto por la gran superficie que abraza, como por la crisis por que atraviesa; y se anuncia el firme propó-

sito de vencer cuantas dificultades se opongan á la propagación del empleo de máquinas para las labores y la recolección, por lo mucho que aquellas contribuyen á rebajar los gastos que más influencia tienen en el rendimiento líquido de las tierras.

Y con objeto de buscar la más eficaz solución del problema, teniendo á la vista las noticias referentes al grado de generalización á que ha llegado el uso de las máquinas segadoras, se dictan en la Real orden citada las siguientes disposiciones:

1.ª Los Gobernadores de las provincias de la Península é islas adyacentes dictarán las órdenes oportunas para que los Ingenieros jefes del servicio agrónómico reúnan los datos que permitan conocer, cada uno en la demarcación de su distrito, las localidades, comarcas ó regiones donde está en práctica la siega mecánica de cereales, y la clase, procedencia, precio corriente y número aproximado de las máquinas empleadas. Con estos antecedentes se formará una relación detallada, que, con el informe del Ingeniero, se elevará á la Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio, en el preciso término de cuatro meses, contados desde la fecha de la presente orden.

2.ª Para la clasificación de los diferentes tipos de segadoras se adoptarán las denominaciones siguientes:

Segadoras atadoras.
Segadoras agavilladoras.
Segadoras simples.

3.ª Se entenderán excluidos de aquella relación los casos particulares de máquinas segadoras que funcionen solamente en determinadas fincas, sin que su uso se haya extendido á las inmediatas en número bastante para poder calificar su adopción de corriente ó dominante en la localidad.

4.ª Los Gobernadores publicarán esta orden en los *Boletines oficiales* de sus provincias, y mandarán á los Alcaldes y á las Corporaciones y Sociedades de carácter oficial que faciliten á los Ingenieros los datos que requiera el desempeño de este servicio.

NUESTRO COMERCIO CON FRANCIA en Agosto último

VINOS.—Durante el pasado Agosto, España envió á Francia, por las diferentes Aduanas de la República, 215.908 hectolitros de vinos ordinarios y 14.307 de licor, que suman en conjunto 230.215 hectolitros. De éstos fueron al consumo francés 198.450, que unidos á los 1.314.922 de los siete primeros meses, suman hectolitros 1.513.372, valorados en 49.515.000 francos.

En igual mes de 1894 nuestra exportación fué de 100.074 hectolitros, lo que hace una diferencia á favor de Agosto de 1895 de 130.141 hectolitros.

Italia, durante el citado mes de este año exportó 1.532 hectolitros, contra 4.626 que envió en igual mes de 1894.

En resumen: desde 1.º de Enero al 31 de Agosto de este año la importación de nuestros vinos á Francia fué de 2.001.417 hectolitros, contra 1.893.865 que exportamos en igual tiempo de 1894, por lo que resulta á favor de los ocho primeros meses de 1895 una diferencia de 107.552 hectolitros.

En el citado mes de Agosto Argelia exportó á Francia 251.072 hectolitros de vinos; Túnez, 7.432; y otros países (ordinarios y de licor), 17.250 hectolitros.

FRUTAS.—La exportación de nuestras frutas alcanzó en el mencionado Agosto del 95 la cantidad de 1.301.000 kilogramos, que unidos á los 36.615.800 llegados los siete primeros meses del año, suman 37.916.800 kilogramos, valorados en francos 8.197.000.

El mismo mes del 94 exportamos 908.500 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Agosto de 1895 de kilogramos 394.500.

ACEITES.—Durante el mes de Agosto próximo pasado llegaron á Francia, procedentes de nuestra nación, 131.300 kilogramos de aceite, y se entregaron al consumo 72.900, que unidos á los 2.480.400 kilogramos llegados en los siete primeros meses del año, suman 2.553.300 kilogramos, cuyo valor se estima en 1.992.000 francos.

En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 31 de Agosto de 1894, exportamos kilogramos 2.344.000, ó sean 209.300 kilogramos menos que en los ocho primeros meses de 1895.

En Agosto de 1894 exportamos 158.400 kilogramos, de lo que resulta una diferencia en menos para el mes de Agosto de este año de 27.100 kilogramos.

Italia, durante el mismo mes exportó a Francia 464.100 kilogramos, contra 1.100.900 que envió en 1894.

En lo que va de año ha exportado dicha nación 6.555.200 kilogramos menos que en 1894.

LEGUMBRES.—En legumbres hemos exportado durante el octavo mes de este año 46.900 kilogramos, que unidos á los 1.699.300 llegados los siete pasados meses, suman 1.746.200 kilogramos, que se valoran en 615.000 francos, contra 46.200 kilogramos que enviamos en 1894.

LA EXPORTACIÓN ESPAÑOLA.—El valor total de la exportación española á Francia durante los ocho primeros meses del año actual, según las estadísticas francesas, es de 113.859.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 71.764.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 42.095.000 francos.

COMERCIO TOTAL DE FRANCIA.—Durante los ocho primeros meses del año, ó sea del 1.º de Enero al 31 de Agosto de 1895, las importaciones á Francia se han elevado á 2.407.960.000 francos, y sus exportaciones á 2.147.520.000 francos, por lo que resulta una diferencia en contra de dicha nación de 260.440.000 francos.

LA REUNIÓN DE TARAZONA

La asamblea de viticultores celebrada en Tarazona, á la que concurrieron representantes de casi todos los distritos y de numerosos pueblos de la provincia de Zaragoza, se reunió á las diez y media de la mañana del jueves anterior, bajo la presidencia del diputado provincial don Cándido Lamana.

Los señores Garchitorena y Hueso, por Ateca; D. Pablo Valero, por Cariñena, y otros muchos, tomaron parte activa en la discusión de los puntos sometidos á la deliberación de la misma, resultando aprobados por unanimidad los acuerdos siguientes:

1.º Que la Asociación extienda su esfera de acción denominándose «de Agricultores», para que pueda abarcar todas las producciones agrícolas, y que reorganicen Juntas locales, como ya lo tenía acordado Tarazona en su partido, formando después una Junta provincial con representación de todos los partidos ó distritos.

2.º Que se pida enérgicamente el cumplimiento del reglamento que prohíbe la fabricación de vinos artificiales, así como mayores recargos al alcohol que no proceda de la uva, y que la Junta provincial funcione como Sindicato de la Asociación de Agricultores.

3.º No vender el crujío ó la uva á los fabricantes de alcohol á ningún precio, y persistir en este acuerdo, aunque algún pueblo no lo acepte.

4.º Aprovechando la estancia en Zaragoza de algunos individuos de esta Junta, se les escriba manifestándoles se vería con gusto que saludasen á los señores Ministros de Fomento y Ultramar en nombre de la Asamblea, y los interesasen á la vez en favor de los fines que ésta persigue.

5.º Que se dé la mayor publicidad posible á estos acuerdos á los pueblos agrícolas de toda la provincia, rogándoles manifiesten su adhesión.

6.º Que se haga constar un voto de gracias á toda la prensa por el apoyo que viene prestando á las pretensiones de esta Asociación.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Fuente Ovejuna (Córdoba) 12.—La última feria ha estado desanimadísima; pocos forasteros y reducidas transacciones en el mercado de ganados; sólo el de cerda dió lugar á ventas de alguna importancia, pero á bajos precios.

La falta de manutención y la escasez de la recolección han influido sin duda alguna en la desanimación apuntada.

Con las últimas lluvias y tormentas se ha adelantado la otoñada.

Calma chicha en el mercado de cereales; no hay demanda, á pesar de los bajos precios que rigen.—*El Corresponsal.*

Carmona (Sevilla) 14.—El estado de los olivos es muy bueno por la cantidad y el desarrollo de las aceitunas. Como en otras comarcas se presenta también abundante la cosecha y aquí hay aún bastantes existencias de aceite, ha bajado el precio á 32 y 33 reales la arroba.

También hay mucho trigo, que se cede de 38 á 40 reales la fanega. La cebada, de 22 á 23; avena, á 18; maíz, de 28 á 30; garbanzos, de 70 á 100; habas, de 30 á 31; escaña, de 15 á 16; lana negra sucia, á 44 reales la arroba.—*B. R.*

Cóin (Málaga) 13.—Tenemos á la vista una gran cosecha de aceite. En baja este líquido, detallándose á 37 y 38 reales arroba.

También es abundante la cosecha de higos, cuya fruta se cotiza á 14 reales arroba la clase superior, á 12 las primeras y á 10 los buenos.

El trigo, á 48 reales fanega; candeal, á 40; cebada, á 25; maíz, á 40; habas, á 42; pasas, á 60.—*E. M.*

Cambil (Jaén) 12.—La sementera se está haciendo en inmejorables condiciones.

La cosecha de vino ha sido escasa.

La de aceituna promete ser abundantísima.

Precios: Aceite, á 34 reales arroba; trigo, á 34 reales fanega; cebada, á 20; uvas, á 4 reales la arroba.—*Un Subscriptor.*

De Aragón

Almonacid de la Sierra (Zaragoza) 13.—En el último número de la CRÓNICA decía usted que en varias comarcas se había adelantado la vendimia, porque las uvas se habían puesto blandas y se pudrían por haber llovido demasiado. Esto ha ocurrido en este pueblo y los demás de este Campo de Cariñena.

Las uvas se pagan á bajos precios; pero esperamos que subirán los mostos, siempre que resulten de buenas condiciones, lo que yo no dudo.

Las existencias de vinos viejos se van agotando, porque se ha contratado últimamente, con bastante animación, de 10 á 13 pesetas alquél de 120 litros. Estos precios tienden al alza.

La siembra se ha hecho en buena sazón, habiendo varios terrenos nacidos.—*El Corresponsal.*

Frescano (Zaragoza) 13.—Se ha terminado de cortar las uvas, resultando la cosecha mejor de lo que se esperaba. No conozco precios para los mostos. Los vinos viejos, de los que apenas hay ya partidas, se pagan de 9 á 12 pesetas el alquél.

Con las lluvias tenemos buena otoñada y la sementera se presenta bien.

La cebada está de 13,50 á 14 pesetas el cahíz.—*El Corresponsal.*

Barbastro (Huesca) 14.—La cosecha de vino ha sido escasa, si bien se ha cogido más de lo que pensábamos. Ya se han cerrado partidas de vino nuevo, á los precios de 16 á 18 pesetas el nietro, con tendencia al alza.

De Huesca me anuncian que se ha abierto la campaña con animación y mejores cotizaciones que el año anterior.—*El Corresponsal.*

Binaced (Huesca) 12.—La cosecha de vino ha sido pobre, y la de aceite no pasará de regular.

Encalmado el mercado. El trigo se ofrece á 13 reales la fanega aragonesa, y la cebada á 20 pesetas cahíz. Hace falta lluvia más para la sementera y los pastos.—*R.*

De Castilla la Nueva

Almorot (Toledo) 12.—Hace días comenzó la vendimia; el fruto está bien sazonado, por lo que obtenemos caldos superiores; la cantidad es regular.

Los olivos tienen bastante aceituna.

La cosecha de cereales fué escasa, sobre todo de cebada.

El vino se está vendiendo á 4 reales la arroba y el aguardiente común de 20º á 15 idem; aceite, á 42 reales arroba; trigo, á 34 idem fanega; centeno, á 24; habas secas, á 20; garbanzos, á 21 reales la arroba.—*J. G.*

Quintanar de la Orden (Toledo) 12.—La vendimia va tocando á su término, haciéndose en buenas condiciones y cogiéndose abundante fruto.

Los precios que rigen, por desgracia, son muy ruinosos, no llegando ni con mucho á remunerar los múltiples gastos que durante el año se originan en el cultivo de la vid. Esto, unido á la depreciación de los cereales y á las elevadas contribuciones é impuestos, hacen que el país se arruine y viva en la miseria. De continuar así las cosas, España bien presto será una nación de mendigos. Que recorran los pueblos agrícolas esos librecambistas y verán de cerca el daño que han hecho con sus doctrinas. Terminemos de una vez con esa política suicida, unánimemente todos é imponamos el proteccionismo.

Precios: Candeal, á 32 reales fanega; jeja, á 30; cebada, á 16; anís, á 76; titos, á 28; cominos, á 56; azafrán, á 100 reales la libra; uva blanca, de 30 á 35 céntimos de peseta la arroba (11,50 kilos); idem tinta, á 25.

Encalmado el mercado; no hay salidas. Tendencia á la baja. Para compras dirigirse á los comisionistas que subscriben.

Vinda é Hijos de D. Juan Justo Sánchez.

Vellica (Cuenca) 14.—Las cosechas de vino y aceite, que prometieron ser buenas, han sido arrasadas por horrosas tormentas. Con esto, dicho queda que apenas elaboramos vino en esta miserable vendimia y que también haremos poco aceite.

Precios: Candeal, á 30 reales fanega; trigo tranquillón, á 20; cebada, á 16; avena, á 10; titos, á 32; anís, á 62; uva, á 1 real arroba; aceite, á 42 idem; lana negra sucia, á 30 idem.—*Un Subscriptor.*

Manzanares (Ciudad Real) 12.—Estamos en plena vendimia, con una cosecha de uva abundante y buena. Las últimas lluvias la han crecido y sazonado mucho. Por falta de envase y fama, traen aquí diez pueblos sus uvas á vender y sus vinos inferiores á bajo precio, con lo que nos hacen la competencia los acaparadores de esta y desacreditan nuestro mercado de vinos, tanto que el pasado mes las Autoridades de Cádiz y Jaén han inutilizado cuatro vagones de vino expedidos desde aquí con etiqueta de Manzanares, y como vienen á este mercado tantísimas uvas forasteras, apenas podemos vender las nuestras á 40 céntimos arroba.

Vinos viejos y buenos tenemos muchos por la competencia de los que aquí traen inferiores, á cualquier ruinoso precio, para sacar alcohol y coñac, y para reexportarlos como vinos de aquí. Esto es una ruina; un desastre lo mismo que en los trigos.

La sementera y nacencia del azafrán, muy mal.—*J. L. C.*

Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) 14.—Corta cosecha de vino por las fúestas tempestades. Sin embargo de la corta producción en este término, se cede la

uva á precios muy bajos. Buen negocio van á hacer este año los compradores, pues estoy en un todo conforme con usted en que este año ha de valer el vino. El viejo se vende á 6 reales arroba, lo mismo el tinto que el blanco.

El candeal á 32 reales fanega, y la cebada á 15. El aceite, á 36 la arroba.—*El Corresponsal.*

San Clemente (Cuenca) 13.—Va la vendimia terminándose con buen tiempo y excelentes resultados. La mayoría de los cosecheros han tenido más uva que el año anterior, en que fué regular la cosecha, considerándose, por tanto, como buena la de éste. Los acaparadores de uva se unieron para no subir los precios de 25 céntimos arroba de uva tinta y 30 céntimos arroba de blanca; mas viendo la poca que les llevaban, tuvieron que subir 5 céntimos en arroba de cada clase, y aun así no han comprado el número de arrobas que deseaban.

Son excelentes los mostos y se han hecho buen número de arrobas de vinos blancos.

La siembra de cereales va muy despacio; no llueve, y los labradores no se atreven á tirar el grano en seco.

Quedan más de catorce mil arrobas de vinos tintos del pasado año en buenas condiciones y de excelentes clases, deseando los propietarios darles salida para recoger algún dinero para atender á los muchos gastos que origina la vendimia y acarreo.

Las ventas paralizadas; el poco vino que se vende es á los precios de 87 céntimos de peseta la arroba. El trigo candeal de 7,50 á 7,75 pesetas fanega.—*E. S.*

De Castilla la Vieja

Arévalo (Ávila) 10.—Precios de los granos en esta plaza: Trigo, á 35,50 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 21; algarrobas, de 23 á 24; garbanzos, á 180, 150 y 100.—*El Corresponsal.*

Ávila 11.—Se va animando la contratación de trigo y centeno, haciéndose ventas por partidas.

Precios en el mercado: Trigo, de 35 á 35,50 reales fanega; centeno, de 24 á 25; cebada, de 23 á 24; algarrobas, á 23; garbanzos, de 100 á 160; harinas, á 13, 12 y 10 reales la arroba; patatas, á 3 idem.

Hoy ha comenzado la vendimia en las comarcas vinícolas de la provincia.

Créese sea regular la cosecha.

La sementera se hace en buenas condiciones.—*El Corresponsal.*

Torquemada (Palencia) 12.—Cosecha de vino abundante, jornales caros y precios de uvas y mostos baratísimos, no compensando los gastos de recolección y elaboración. Se paga el mosto de 1 á 2 reales cántaro en muchos pueblos de la provincia.

El vino á 5 reales. El trigo á 33 idem fanega, y la cebada á 19.—*Un Subscriptor.*

Villalón (Valladolid) 12.—Se hace la vendimia con excelente tiempo. El fruto está bien sazonado y es abundante. Hace muchos años que no ha habido por aquí una cosecha tan grande.

Poco concurridos los mercados, por estar los labradores ocupados en la recolección de la uva.

Precios: Trigo, á 34,50 reales las 94 libras en el mercado; centeno, á 24; cebada, á 22.

Por partidas sobre vagón, en la estación de Villada, ofrécese el trigo á 36,50 reales las 94 libras, y pagan á 36, á cuyo precio se han ajustado unas 2.500 fanegas.—*El Corresponsal.*

Vecilla de Valderaduey (Valladolid) 14.—Ocupados los labradores en la vendimia, las entradas de trigo al mercado son nulas hace días.

Ha sido tan abundante en toda esta zona la recolección de uva, que no hallándose envases suficientes para el mosto, en algunos puntos se está vendiendo el cántaro á real, y se darán casos de tener que derramarlo.

El trigo, á 33,50 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 20.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 12.—Anteayer llovió copiosamente.

El trigo se cotiza, al detall, á 34 reales las 94 libras, y por partidas se ofrece á 35, pero sólo pagan á 34,50.—*El Corresponsal.*

Peñañel (Valladolid) 13.—La vendimia está dando todavía mayores rendimientos de los que se esperaban.

La cosecha es abundantísima en esta provincia, parte de la de Burgos y toda la de Palencia. Como no hay envases para colocar tanto caldo, se ve obligado el pobre agricultor á ceder los mostos y las uvas á como le ofrecen; así es que los precios son fabulosamente baratos. Sin embargo, así que termine la recolección es de creer mejoren los vinos nuevos.

Los viejos se pagan aquí á 6 reales cántaro.

El trigo, á 34 reales fanega; idem morcajo, á 30; centeno, á 25; cebada, á 24; avena, á 16.—*Un Subscriptor.*

Villada (Palencia) 11.—En el mercado de anteayer han regido los siguientes precios: Trigo, de 34,50 á 35 reales las 92 libras; centeno, de 24 á 25 idem fanega; cebada, de 21 á 22; avena, de 15 á 16; garbanzos, de 60 á 120; alubias, de 54 á 72; yerros, de 31 á 32; muelas, de 32 á 33; harinas, á 14, 13,25 y 11 reales arroba, por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente.

En el mercado de ganado vacuno se han presentado 180 reses, vendiéndose 130 á los precios de 40 á 48 reales arroba para el degüello, según clase.

A causa de haber dado comienzo la sementera en excelentes condiciones y los que no se han dedicado á sus trabajos encontrarse en plena vendimia, las entradas de trigo durante los últimos ocho días han sido escasas, cotizándose los precios de hoy. En igual forma se nota flojedad para la adquisición de este grano por parte de los fabricantes de harinas, y todo hace presagiar que seguimos en el país de los viceversas, tomando favor los precios en las buenas entradas y descendiendo á medida que van reduciéndose. Todo esto sería inexplicable si no estuviera la clave del enigma en la llegada de los trigos exóticos.

Es tal la abundancia de vino que se coge, que se vende el mosto á real el cántaro en toda esta zona, y el vino añejo á 2 reales, dando alguno sus viñas á vendi-

miar, partiendo el fruto con los que hicieran esta operación, y otros han preferido dejar el fruto en las viñas porque es mayor el gasto que demanda hasta hacerlo vino que el valor de éste.—*El Corresponsal.*

Tordillas (Valladolid) 13.—Desde el día 6 estamos vendimiando, cogiendo más de lo conveniente porque el exceso de producción abarata extraordinariamente la mercancía, y con doble motivo en este país en el que no abundan los vasos para colocar el mosto.

Precios: Trigo, á 34 reales fanega; idem en almacén, de 34,50 á 35 idem las 94 libras; centeno, á 27; cebada, de 22 á 23; algarrobas, á 26; garbanzos, de 100 á 120; harinas, á 12,50 reales arroba las primeras clases, y á 12 las segundas; vino tinto, á 10 reales cántaro; idem blanco, de 8 á 10.

De ganado vacuno se vendieron unas 100 reses á los precios de 55 á 60 reales arroba.—*J. G.*

De Cataluña

Pierola (Barcelona) 12.—La situación de esta comarca es por demás aflictiva. Los viñedos están destruidos por la filoxera; así es que puede decirse no tenemos ya cosecha de vino. Además, este caldo se vende á tan bajos precios, que no podemos reconstituir aquéllos por medio de las vides americanas en la escala que conviene.

La campaña se va quedando yerma, y mientras tanto el Gobierno no sólo no nos ayuda, sino que nos hace pagar las contribuciones como cuando teníamos viñas.

La recolección de cereales fué muy pobre por la sequía primero, y después por las excesivas lluvias de Junio.—*S. S.*

Cervera (Lérida) 11.—La cosecha de vino es escasa en esta comarca, y casi todas las demás de la provincia. La uva se cotiza á 8 y 9 reales el quintal de 41,60 kilos, con tendencia al alza. El vino, á 44 reales la carga, con tendencia también á mejorar. Espérase se hagan importantes compras con destino á Francia.

Precios de otros artículos: Trigo, á 12 pesetas la cuarta; cebada, á 6 idem.—*J. P.*

Porrera (Tarragona) 12.—La cosecha de vino es inferior en cantidad á la del año pasado, pero las clases todos convienen en que son mejores.

Las uvas se cotizan á 75 y 80 céntimos de peseta.—*Un Subscriptor.*

De Extremadura

Cáceres 13.—A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza: Trigo, á 31 reales fanega; centeno, á 23; cebada, á 22; garbanzos, á 125, 85 y 70, según la clase; patatas, á 7 reales la arroba; aceite, á 49 reales cántaro; buyes de labor, á 1.060 reales uno; novillos de tres años, á 760; ahijos y ahijas, á 660; vacas cotrales, á 740; ovejas, á 32; idem emparejadas, á 62; carneros, á 32; corderos, á 25; cerdos al destete, á 40; idem de seis meses, á 60.

Los cerdos vivos cebados, á 46 reales arroba.—*El Corresponsal.*

De León

Béjar (Salamanca) 13.—Precios corrientes en este mercado: Trigo bueno, á 37 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; algarrobas, á 26; garbanzos, á 160, 100 y 80; harinas, á 13, 12 y 11 reales la arroba; patatas, á 3; aceite, á 60 reales cántaro.—*Un Subscriptor.*

Salamanca 10.—Las ventas de vino han estado animadas, así como las de harinas.

Precios: Trigo, á 36 reales las 94 libras en la estación del ferrocarril; centeno, á 25; cebada, á 24; algarrobas, á 26; garbanzos, de 80 á 200; harinas, á 13,50, 13 y 11,50 sobre vagón, con saco.

Como ha llovido bien, se hace la sementera en inmejorables condiciones.

Los ganaderos van comprando ganado de cerda para engordarle en las delhesas. Los precios son este año arreglados.—*El Corresponsal.*

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 11.—Se han vendimiado las pocas viñas que se cultivan en este término. Este año han producido mucho, y como tenemos pocas vasijas para encerrar el mosto, han vendido algunos este líquido á 2 reales cántaro.

Por la vendimia y la sementera han estado poco concurridos los mercados. He aquí los precios: Trigo, de 34,50 á 35 reales fanega; cebada, de 22,50 á 23; centeno, de 23 á 24; algarrobas, á 23; harinas, á 15, 14 y 12 reales la arroba.

Por partidas se ofrece el trigo á 36 reales fanega, y pagan á 34,50.—*B.*

De las Ríojas

Corera (Logroño) 13.—El día 7 comenzó la vendimia, siendo superior el fruto que se corta, por el excelente tiempo que nos viene haciendo. La cantidad deja satisfechos también á los agricultores, pues es abundante, sobre todo en el pago de Los Cascajos. En muchas viñas que se pensaba sacar 10 cargas se obtienen 15, y en esta proporción en casi todas las fincas.

La cosecha es completa; pero por los antecedentes que yo tengo, digo que los compradores no se han de llevar el nuevo vino á 9 reales cántara.—*El Subscriptor J. A.*

Briones (Logroño) 13.—Tiempo magnífico para la vendimia, buena producción y animadas las compras de uvas y mostos. Para Francia se han ajustado varias cosechas á diversos precios, esperándose mejoren tan pronto como aumente la demanda.

Los vinos viejos vienen siendo activamente solicitados á los precios de 5 á 7 reales, no dudando se agotarán en breve las existencias.

Han venido menos vendimiadores que otros años, y lo mismo ocurre en los demás pueblos de esta parte de la Rioja; así es que los jornales son altos.—*El Corresponsal.*

Arnedo (Logroño) 12.—Se ha dado principio en esta ciudad á la vendimia, cuyo rendimiento se espera sea regular; pero la calidad dejará algo que desear, efecto de estar el fruto algo blando y podrido, por las continuas lluvias que tenemos; pero á los vinicultores nos es indife-

rente, no nos importa, porque de todas maneras los vinos están sin precio ni venta; creo que ni aun de balde los quieren. Hoy hay en ésta una existencia de vinos de unas 20.000 cántaras, y buenas clases, pero como si no; los propietarios desean de vender, con el fin de poder sembrar la actual cosecha.

La cosecha de oliva se ha mermado muchísimo, por la gran cantidad que se ha desprendido de los árboles, efecto de los grandes calores del verano, y, á pesar de esto, los precios están en baja y sin venta. ¡Feliz situación la de los propietarios, y eso que se nos aproxima el mes de Noviembre!—*R. S.*

De Valencia

Sax (Alicante) 13.—La vendimia nos está dando ricos vinos, superiores á los del año pasado.

La campaña ha comenzado con bastante actividad y regulares precios, pues las uvas se vienen pagando á 4 reales arroba. En otros puntos se han vendido importantes partidas de mostos, y de Alicante me dicen que es extraordinario el movimiento que se observa en el puerto y los almacenes.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

La vendimia va dando en Francia, Italia y Portugal los fatales resultados que ya en fin de Julio anunció la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

La producción de la vecina República es la más pobre de los últimos cuarenta años; unos la estiman en 22 millones de hectolitros, otros en 21, y no falta quien presume que no excede de 20. El déficit con relación á la cosecha del año pasado, puede asegurarse que no baja de 17 millones de hectolitros.

El comercio opera con actividad en vinos del Mediodía, Rosellón y otras regiones de Francia; pero como está bien persuadido de que la producción no bastará ni con mucho para cubrir las necesidades del consumo de dicho país, expide grandes cargamentos de envases vacíos á nuestras comarcas. En Pasajes se están recibiendo por mar y por ferrocarril muchos miles de pipas y bocoyes, y á Tarragona, Alicante, Valencia, Benicarló y otros puntos, arriban no pocos vapores atestados de la misma mercancía. De Cete dicen que son ya raras las pipas disponibles, y que como la demanda no afloja, ha subido el alquiler á 6 céntimos por día.

El movimiento de alza se acentúa en los mercados franceses; pero preciso es reconocer que los vinos de España no alcanzan la cotización que es lo lógico esperar, y que seguramente tendrán en plazo no lejano.

En cambio, los vinos nuevos de Francia se pagan en las bodegas del Mediodía y Rosellón desde 17 hasta 25 francos hectolitro, según la clase. A estos precios se están haciendo numerosas é importantes compras, habiendo ya pasado á manos del comercio casi toda la cosecha de Montpellier y otras comarcas. Bien presto comenzarán las reventas con no pequeñas primas para los primeros compradores, y entonces será cuando nuestros caldos consigán la estimación que les corresponde.

Los comerciantes de vinos de París han aceptado una mejora de precios de 3 á 4 francos en hectolitro.

La cosecha de vino en España es muy desigual, según ya lo anunciamos; pero

La cosecha promete ser muy buena en casi todas las comarcas productoras.

La República del Salvador tiene la gloria de haber publicado el primer Código de Agricultura del mundo.

Fue sancionado hace dos ó tres años, y es el fruto de más de catorce años de completa dedicación al trabajo y al estudio por parte de su autor, Sr. D. Eduardo Ariola, quien, como empleado que ha sido en varias ocasiones y en sus largos viajes al exterior, ha tenido ocasión de reunir voluminosas colecciones de las leyes de agricultura de los países más adelantados del mundo, las cuales ha consultado y estudiado para la composición de su importantísima obra, que, como hemos dicho, es la primera en su clase en el mundo entero, pues no se tiene noticia de que exista en ningún otro país un Código completo de agricultura, y si sólo leyes especiales para algunos de sus ramos ó disposiciones aisladas.

Nos dicen de Lérida que el último mercado de granos celebrado en aquella plaza resultó uno de los mejores de algún tiempo á esta parte.

Los precios firmes y sostenidos, habiéndose realizado muchas operaciones y quedando grandes existencias en plaza.

La exportación de vinos de Alicante para Francia, entre otros beneficios de que hacen mención los periódicos de dicha capital, reporta el de dar ocupación á muchos obreros que hasta ahora carecían de trabajo.

El muelle alicantino se ve lleno de pipas vacías esperando el mosto para ser trasladadas al mercado francés.

De varios pueblos del llano de Urgel nos dicen que la cosecha de vino ha sido muy escasa, pero que los caldos son superiores y solicitados, creyéndose que los precios que alcanzarán por su calidad compensará en parte las pérdidas de la poca cantidad.

También nos dicen que la próxima cosecha de aceituna no será tampoco abundante, porque la falta de lluvias durante el verano secó mucho fruto.

De El Diario de Huesca:

«Interesa sobremanera á los viticultores de nuestra comarca lo sucedido recientemente en Francia con algunas partidas de vino enviadas desde España y que han sido detenidas por contener una cantidad de yodo superior á la consentida por el Gobierno francés.

Conviene, pues, que nuestros viticultores no añadan á sus vinos más cantidad de yodo que la de los dos gramos por hectolitro, si no quieren exponerse á que el vino de la actual cosecha no tenga salida, pues lo sucedido ahora y el rigorismo empleado por el Gobierno de la nación vecina, puede servir de aviso saludable á todos los cosecheros, para que éstos no se vean el día de mañana con que sus vinos no puedan aprovecharse sino en mezcla con otros que no contengan yodo, á fin de amoniar la cantidad de éste, lo que perjudicaría notablemente la exportación.»

La ley francesa proscribió, según saben nuestros lectores, los vinos que contienen más de dos gramos de sulfato de potasa por litro. Por eso la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES viene aconsejando el no uso del yodo en la vendimia, y con doble motivo en el presente año, por el mucho caldo que hemos de exportar á la vecina República.

Para dar más abundantes medios á los labradores pobres, el Ayuntamiento de la ciudad de Alcañiz ha acordado conceder moratoria á los deudores al Pósito, cuyos préstamos les hubiera sido imposible devolver por la escasez de la cosecha última. Aun así, muchos labradores tendrían el pan muy escaso el próximo invierno, si la cosecha de maíz, que presenta muy buen aspecto, no viniera á suplir algo.

Telegrafían de Consuegra que se ha verificado la adjudicación de las casas construidas por el cabildo para labradores que quedaron sin hogar con motivo de la triste tempestad inundación.

Con este motivo parece que reina gran descontento entre los no favorecidos.

Ha sido nombrado Ingeniero agrónomo de la provincia de Logroño D. Carlos Balanchana y Piernas, el cual presta igual servicio en la de Alava.

La Gaceta publica la relación de los cargamentos de trigo procedentes del extranjero que han sido despachados por las Aduanas de la Península y islas Baleares durante el mes de Agosto último.

La cantidad de trigo importado en dicho mes asciende á 8 479.568 kilogramos, y lo pagado por derecho de Arancel y recargo extraordinario, á 890.354,24 pesetas.

El Sr. Ministro de Hacienda ha dicho que no estaba en sus atribuciones el prorrogar el plazo de aplicación de la ley de moratorias, como deseaban algunos propietarios, puesto que aquél se halla fijado por una ley, y no caben retrasos en su cumplimiento.

El Sr. Ministro de Fomento se propone publicar en breve un decreto estableciendo la repoblación sistemática de peces, de nuestras corrientes fluviales, cuenca por cuenca, por medio de estaciones y centros ictícolas. También estudia esta cuestión importante como es la del usufructo de los montes, proponiéndose dictar un decreto sobre el asunto. Por último, en la actualidad el Sr. Bosch trabaja en la redacción de una Real orden que beneficiará á la agricultura, y en la creación de un cuerpo especial de capataces prácticos.

En las montañas de Luchón (Pirineos) ha caído una copiosa nevada.

En los puertos de Benasque y Monjoyo están bloqueados varios arrieros españoles.

En el valle de Lys han aparecido muchos osos y manadas de rebecos.

Según dicen de Burgos, por los montes de Tababueyes de la Sierra y pueblos limítrofes, anda una gran manada de jabalíes, infundiendo temores á los habitantes

de que destruyan los productos propios de la estación.

El ilustrado Director de la Estación enológica de Haro, Sr. Manso de Zúñiga, ha escrito un libro de gran utilidad, con la colaboración de su compañero Sr. Díaz y Alonso, que también dirigió la misma Estación.

Siendo ventajosamente conocidos los autores nos creemos dispensados de elogiar su competencia, y podemos concretarnos á decir algunas palabras acerca de libro.

Los Sres. Manso de Zúñiga y Díaz Alonso hicieron una recopilación de los trabajos llevados á cabo por los mejores enólogos de España y el extranjero; eligieron de libros, revistas y periódicos profesionales, lo que les pareció más útil; añadieron á todo ello ideas propias, y lo dispusieron en forma de conferencias que dieron á sus discípulos en las Estaciones. Después de algunos años de ejercicio profesional, comprobado en la práctica lo reunido en los apuntes, han formado el libro que acaban de poner á la venta.

En él se tratan con la debida amplitud cuantas materias interesa conocer á los viticultores y vinicultores. Los terrenos, clima y cultivo de la vid; las clasificaciones de los vinos; los edificios para la vinificación; todo cuanto se relaciona con la fermentación, crianza y conservación de los vinos; la elaboración de vinos finos y blancos de todas clases; los defectos y enfermedades de los vinos y manera de corregirlos; el aprovechamiento agrícola de los residuos de la vinificación, y otras muchas materias de gran utilidad.

También se estudia con todo detalle la fabricación de vinagres, aguardientes, alcoholes, licores y sidras; y por último, se dan instrucciones para fabricar vinos de grosella, frambuesa, pera, mora y otros frutos distintos de la vid.

Por este brevisimo resumen se juzgará la importancia y utilidad de la obra que acaban de publicar los distinguidos Ingenieros citados.

El libro consta de unas cuatrocientas páginas de esmerada impresión, y se vende al precio de diez pesetas en las principales librerías.

La cosecha de higos, que constituye una de las principales riquezas de Albox (Almería), y que tan abundante se presentaba el año actual, se ha perdido por completo á causa de las lluvias.

Los precios que el ganado ha obtenido en Sevilla, durante las últimas horas de la pasada feria de San Miguel, son los siguientes: Cerdos de piara para engordar, de 35 á 36 reales arroba; lechones, de 120 á 140 reales cabeza; de seis á siete meses, de 78 á 100 ídem id. Del ganado mular se ha vendido también algo, oscilando los precios de 800 á 2 700 reales. Vacas se han vendido de 700 á 5 000 reales, y aun nos aseguran que al Sr. Gallardo le han pagado una de las holandesas á 6 000 reales.

Estadística comparativa de la producción y consumo de vino en Austria y Hungría. El Ministro de la Industria y Comercio de Austria y Hungría ha publicado una estadística, en la cual da á conocer los datos de la producción vinícola de aquel país y la del consumo.

He aquí las cifras más interesantes:

CONSUMO DE VINO EN LOS AÑOS 1885 Á 1889	Hectolitros
1885.....	10.007.412
1886.....	8.490.643
1887.....	9.841.041
1888.....	8.171.273
1889.....	8.479.196
Total durante este quinquenio.....	45.069.565

El término medio que representa el consumo por cada año es de 9.013.913 hectolitros.

La producción, durante los años 1890 á 1893, ha sido la siguiente:

	Hectolitros
1890.....	7.400.122
1891.....	4.644.361
1892.....	4.443.314
1893.....	5.424.224

Comparando estas cifras con los hectolitros 9.013.913 que representan el consumo anual en el quinquenio de 1885 á 1889, resulta que el déficit por cada año es el siguiente:

	Hectolitros
1890.....	1.613.791
1891.....	4.369.552
1892.....	4.570.599
1893.....	3.589.689

El día 1.º de Noviembre se abrirán las clases en la nueva Escuela de Agricultura de Zaragoza.

Los estudios durarán dos años, distribuyéndose en la forma siguiente:

PRIMER AÑO.—Clases orales.—Agronomía.—Ganadería.—Mecánica agrícola.—Prácticas.—Problemas de Agronomía. Prácticas de ganadería.—Montaje y manejo de máquinas.—Problemas de Física y Matemáticas.—Prácticas de planimetría y montaje.

SEGUNDO AÑO.—Clases orales.—Cultivos. Industrias rurales.—Economía rural y contabilidad.

Prácticas.—Prácticas de cultivo é industrias rurales.—Problemas de economía y contabilidad.—Prácticas de laboratorio.

Para que la enseñanza sea provechosa, los alumnos acreditarán haber obtenido el grado de Bachiller, ó tener aprobado, en cualquier Instituto, las asignaturas de Geografía, Historia de España, Aritmética y Algebra, Geometría y Trigonometría, Física y Química é Historia Natural.

Las pasas de Valencia son muy solicitadas en Londres, habiendo mejorado en la última semana 1 y 2 chelines. En una subasta se ofrecieron unos 72.000 bultos de dicho fruto, de los cuales dos tercios partes se realizaron, y las cotizaciones obtenidas fueron como sigue: Ordinarias, de 30 á 36; inferiores selectas, de 23 á 25; medio selectas, de 26 á 29; bueno selectas, de 30 á 36, y las superiores escogidas, desde 38 hasta 69 chelines.

Con pasas tintas no se han registrado ventas en la semana.

En sultanas continúa su demanda, sien-

do bastante satisfactoria, é igualmente efectuándose ventas de alguna importancia. Sus precios hoy día son: Comunes é inferiores ordinarias, de 21 á 23; ordinarias y buenas, de 24 á 29; superiores, de 30 á 36, y las escogidas, hasta 45. Sultanas añejas, clase común, de 16 á 17, y las ordinarias y buenas, desde 21 hasta 27 chelines.

Con pasas griegas no se han registrado ventas esta semana.

Todas las cotizaciones anteriores son por quintal inglés (112 libras netas) é incluidos los derechos de Aduana, que en las corintias son 2,25 chelines por 100 y por quintal, y en las restantes (Valencias, tintas, sultanas, griegas y persas), son 7,25 chelines por 100 y por la misma unidad.

El Gobierno de Dinamarca ha nombrado una Comisión, encargada de la revisión de la tarifa aduanera que actualmente rige.

Hasta el presente esa Comisión no se ha ocupado más que de puntos secundarios.

Los librecambistas y proteccionistas han conseguido entenderse en cuanto á los derechos sobre cereales, café y otras especies. Donde se dará la batalla será sobre los derechos de alcohol.

Los derechos aduaneros sobre los artículos alimenticios de primera necesidad sufrirán una rebaja, y aumento los artículos de lujo y el aguardiente.

El Sr. R. Hartig ha hecho un detenido estudio acerca de una enfermedad que ataca los olivos en Italia, produciéndoles una gran hendidura. La causa de esta enfermedad es un hongo: el *Poliporus fulvus*, variedad Oleae. Los esporos de este hongo penetran por las heridas del árbol al interior de los tejidos; al germinar los esporos envían en todas direcciones, y especialmente al centro del tronco, filamentos de *mycelium*; estas *mycelium* se introducen al centro del tronco por el rayado modular. En todos los sitios que se desarrolla el hongo aparece una podredumbre blanca en la madera; cuando la infección ha lugar por ambos lados del árbol, resulta por la destrucción de los tejidos una abertura irregular que llega á partir el árbol.

La Sociedad Económica Barcelonesa de Amigos del País, en el programa de los premios que ha de distribuir para el desarrollo de la industria, incluye:

Diploma honorífico y permiso de usar el escudo de dicha Sociedad, al industrial que durante el quinquenio de 1890 á 1894 haya introducido ó plantado alguna nueva industria en España.

Las muestras de los productos que se presenten optando á este premio, quedarán de propiedad de la Económica.

Diploma honorífico y permiso de usar el escudo de dicha Sociedad, á la persona que presente un trabajo ó adelanto científico de notable mérito.

El trabajo ó adelanto que se presente optando á este premio, no quedará de propiedad de la Económica.

Los productos, trabajos ó adelantos respectivos, deberán presentarse en la Secretaría de la Sociedad antes del día 1.º de Noviembre próximo.

Un despacho de Nimes que publican los periódicos franceses, dice que repentinamente se ha producido un movimiento de alza en el mercado de vinos de aquella ciudad, tanto franceses como extranjeros.

Añade que varios lotes importantes fueron arrebatados por los compradores. El vino llamado de Alicante se vendió de 22 á 23 francos el hectolitro.

Nuestros vinos son muy conocidos en Burdeos; pero acaso nos hubiese convenido, para aprovechar este movimiento, que hubiese habido más expositores en la Exposición actual.

En este certamen ha habido 76 expositores de vinos ordinarios españoles, de los cuales han obtenido premio 54; tres fuera de concurso, un diploma de honor, seis medallas de oro, diez de plata, diez y ocho de bronce y quince menciones honoríficas.

El viernes último comenzó en Zaragoza la feria de ganados. La concurrencia es grande, esperándose se hagan bastantes ventas.

Sirva de aviso á los viticultores la siguiente triste noticia, que copiamos de un periódico de Huesca:

«En Perarrúa estaban pisando uvas en un lagar dos jóvenes, cuando hundiéndose una de las tablas, yendo al fondo uno de aquellos. A sus gritos se arrojó á salvarle su compañero, quedando los dos ahogados en el mosto. El padre de uno de ellos quiso salvar á su hijo y se arrojó dentro del lagar, y hubiera perecido también si un vecino que acudió á los gritos no le arrojara una cuerda y lo sacara de aquella gravísima situación.»

Preocúpense hoy en día las regiones fabriles españolas de la crisis lanera que se observa y de los medios de utilizar esta primera materia en las grandes fabricaciones.

Hoy en día que todo anda á bajo precio, se piensa nada menos que en ir compitiendo en tejidos de lana con el extranjero, y ya se ha dado el caso de enviar á Francia géneros finos especiales para irse acomodando al gusto general.

Nos parece muy natural que, andando todo en malas condiciones, haya quien se preocupe de esto; pero téngase en cuenta que el ganadero es el que cosecha lana en España.

«Cuando se ha visto la lana más abandonada en precio que hoy? Cuando se han notado mayores pedidos de parte de tejedores y fabricantes á Londres y á Burdeos? ¿Por qué no se piensa en algo beneficioso para las lanas?»

CAMBIOS
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 15

París á la vista..... 16 50
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 29 40
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DEL

EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charente	FESO proximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO		
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	»	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	»	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	»	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	»	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	»	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	»	50
Idem » 12 id.	»	»	25	»	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	»	30
Idem » 6 botellas.....	»	»	18	»	13

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cencero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.

Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.



Presna para uva

Las mejores prensas para uva, por su gran presión y fácil mecanismo, se hallan de venta en casa de los señores

JORGE MARTÍN E HIJOS
ALAEJOS

(Provincia de Valladolid)

quienes remiten catálogos y pormenores á quien los pida.

WORMS, JOSSE & C^{ie}

Línea regular de vapores directos para Burdeos

Rouen y París

Salidas de Pasajes todos los sábados. Se admite también carga con trasbordo en Burdeos para el Havre, Hamburgo, Bremen, Londres, etc.

Para precios y condiciones dirigirse á los señores Worms, Josse & C^{ie} en Pasajes.

(GUÍPUZCOA)

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS

DE

LORENZO RACAUD
Montemolin y Paseo de Torrero
ZARAGOZA

Remitirá gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos

OCASION

Aparato de destilación continua, sistema Egrot, núm. 4, de cobre reforzado. Funciona por medio de vapor ó por fuego directo. Destila 10.000 litros diariamente. Ha funcionado quince días. Mejor que nuevo, ya que ha sido probado.

Para precio y detalles dirigirse á los señores Cusi Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).

A los viticultores conviene saber que si quieren evitar el agrio ó el ácido en sus vinos, deben usar en la pisa el Desacidificador por excelencia.—(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente).

El importante Establecimiento de Horticultura

DE

JOAQUÍN ALDRUFEU

Calle del Bruch, 182, Barcelona

Remitirá gratis su extenso catálogo general á todos los que lo soliciten.

COGNACS SUPERFINOS
GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga—Manzanera

TORTA DE COCO

Excelente alimento para ganados y aves de corral

Lo constituye el residuo de la fabricación del aceite de coco. Altamente nutritivo, facilita el desarrollo muscular, engorda rápido, aumenta y mejora de carnes y leche, con notable economía sobre los demás alimentos habituales. Así lo declaran cuantos lo ensayan, adoptándolo definitivamente. Especialísimo para ganado vacuno y de cerda.—Pedir prospecto con sello al Sr. Administrador de La Revista Vinícola y de Agricultura.

Plaza del Pilar, 14, 15 y 16, segundo.—ZARAGOZA

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de cubida, á 35 y 40 pesetas uno; ídem de 700, á 46; medios bocoyes de 330, á 24; bordalesas de roble de Bosnia de 225 á 228, á 18; ídem de roble americano de 225, á 16; medias pipas de 210, á 19; cuarterolas de 102, á 10.

Sobre vagón en Bilbao

Dirección: Taller mecánico de Zurcalday Echevarría y Compañía, BILBAO.

BODEGAS

del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Madec*.

Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS VITÍCOLAS Y VINÍCOLAS DE JH. PILTER

Casa la más importante de Europa para la venta de estas máquinas.—Dirigir los pedidos á nuestros únicos representantes y depositarios

Larrea, Landaluce y C^{ia}—BILBAO.

VINOS SUPERIORES DE MESA

de EUSTASIO SARRA propietario de grandes viñedos en Alcañiz (Rioja), y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander, á donde

deben hacerse los pedidos.

CONOSÓTINOS

Se venden en Criptana (Mancha) 3 conos de 8.000 arrobas de cubida cada uno, y 2 de 4.000 arrobas, de madera de pino, cellos ó aros de acero y con solo un año de uso.

Dirigirse á la Sra. Viuda de Pablo Pomes, Fábrica de licores.—BILBAO.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

TONELERÍA BORDELESA

DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ

Labastida (Rioja)

Especialidad en bordelesas construidas con maderas de Austria, Bosnia y de América, según precio.

Barrillería para exportación de vinos á América.

SEGADORA UNIVERSAL

Las brillantes campañas realizadas por nuestras segadoras en Navarra, Castilla la Vieja y Extremadura, y su rápida aceptación demuestran la superioridad de la Segadora universal para el agricultor español.

Es la más simple. 2 ruedas dentadas.

La más ligera... 260 kilogramos.

La más barata... 400 pesetas.

ELIZALDE Y COMPAÑÍA (BURGOS)

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á D. Victoriano Echavarri, en Ol

